Inspirationen für die

Weihnachtszeit 2025

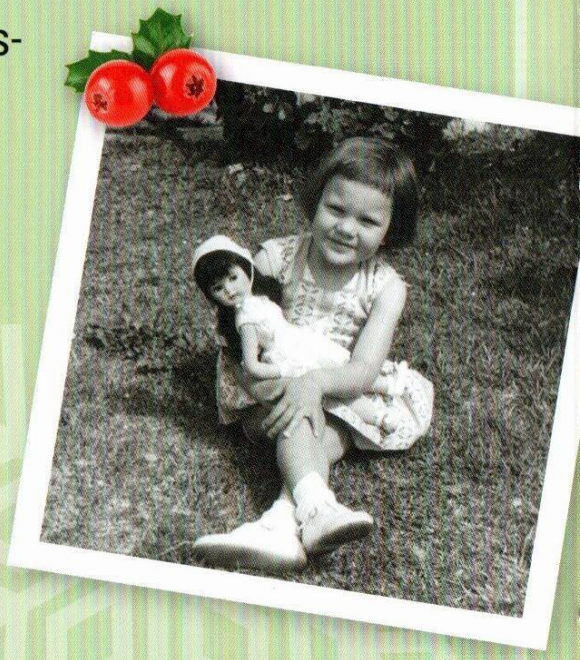
Von unseren
Mitarbeitern für Sie

globus

Liebe Kunden,

so schön hat uns die junge Anastasia Wrubljovskaja aus Moskau das Aquarell auf der Titelseite im letzten Jahr zu Weihnachten gemalt, als Dank für die Hilfe, die wir den bedürftigen Menschen zusammen mit den Maltesern dort zukommen lassen.

Das Bild spiegelt den Liebreiz der Weihnachtszeit wider. Ansporn für uns, alte und neue Freundschaften zu pflegen und uns auch um Menschen zu kümmern, die einsam oder bedürftig sind.



Der gemalte Engel symbolisiert für mich die Puppe, welche für mich als Kind das schönste Weihnachtsgeschenk war.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen und Ihren Lieben eine besinnliche Adventszeit, frohe Weihnachten und einen guten Start in ein glückliches, neues Jahr 2026.

Herzlichst Ihre

Graciela Bruch

Graciela Bruch

Das Christkind

Nico Andres

GLOBUS Koordination St. Wendel

Bis zum Alter von 4 Jahren glaubte ich fest an das Christkind, das die Geschenke zu Weihnachten bringt. In jedem Jahr schmückten wir den Baum, gingen in die Kirche und hatten anschließend die Bescherung und das Festessen.

1980 war es wohl, als wir zur Kirche aufbrechen wollten. Wir standen schon auf dem Hof, als meine Mutter schnell nochmal ins Haus wollte. Da sie nicht gleich wiederkam, ging ich ins Haus, um sie zu suchen. Als ich sie fand, stand sie mit einem großen Geschenkkarton vor unserem Weihnachtsbaum im Wohnzimmer und sagte, dass ihr das Christkind das Paket gerade gegeben hätte.

Aber das konnte ich ihr nicht glauben. Wir hatten von draußen auch die Fenster des Hauses im Blick gehabt und kein Christkind gesehen. Von da an war mir klar, dass es das Christkind nicht wirklich geben konnte. Dennoch blieb der Zauber der Weihnacht in all den Jahren weiter bestehen und die Geschenke, die es strikt nur an Geburtstag oder Weihnachten gab, hatten einen ganz besonderen Wert.

Das erste Lied das wir vor der Bescherung sangen ist bis heute auch immer ein fester Bestandteil:

Alle Jahre wieder,
kommt das Christuskind
auf die Erde nieder,
wo wir Menschen sind.

Kehrt mit seinem Segen
ein in jedes Haus,
geht auf allen Wegen
mit uns ein und aus.

Steht auch mir zur Seite
still und unerkannt,
dass es treu mich leite
an der lieben Hand.

COZONAC

mit Nüssen, Rahat und Rosinen

Ich heiße Alina Brînzoiu Neguț und komme aus Rumänien.

Als ich ein Kind war, habe ich die Winterfeiertage immer mit großer Ungeduld erwartet – vor allem wegen des außergewöhnlich großen und leckeren Cozonac, den meine Mutter gemacht hat. Sie bereitete ihn mit besonders viel Liebe zu – ich glaube, das war ihr Geheimnis.

In Rumänien ist der Cozonac etwas Traditionelles, das nur zu sehr großen Festen gemacht wird – zum Beispiel zu Weihnachten, zu Ostern, zu Mariä Himmelfahrt – und sonst sehr selten. Besonders zu Weihnachten habe ich voller Ungeduld den großen Tag erwartet, um ihn endlich zu genießen. Der Cozonac ist Tradition und Brauch in einem – auf jedem Weihnachtstisch ist er zu finden. Alle lieben ihn, ich ganz besonders.

Heute, nach 15 Jahren, ist es mir gelungen, genau denselben Cozonac zu machen, mit demselben Geschmack und nach demselben Rezept meiner Mutter. Nur dass jetzt, da ich weit weg von meiner Familie bin, sich das Weihnachtsessen anders anfühlt – auch wenn der Cozonac auf dem Tisch steht, fehlen mir die geliebten Menschen an meiner Seite.

Zutaten

(für 2 große Cozonacs)

- 1 kg Weizenmehl
- 50 g frische Hefe (oder 14 g Trockenhefe)
- 250 g Zucker
- 500 ml lauwarme Milch
- 5 Eigelb
- 200 g geschmolzene Butter (oder 150 g Butter + 50 ml Öl)
- 1 Prise Salz
- geriebene Schalen von 1 Zitrone und 1 Orange
- 2 Pck. Vanillezucker
- 100 g Rosinen (vorher in etwas Rum oder warmem Wasser einweichen)
- 150 g Rahat* (in kleine Würfel geschnitten)

Füllung

- 300 g gemahlene Walnüsse
- 150 g Zucker
- 2 Eiweiß (steif geschlagen)
- 2 EL Kakaopulver
- 1 TL Rum-Aroma

***Rahat,**
ein Fruchtgelee, vergleichbar mit Orangeat oder Zitronat. Es wird traditionell als Füllung für Hefegebäck für Weihnachts- oder Ostergebäcke verwendet. Oder pur als süßer Snack.

Zubereitung

1. **Vorteig:** Die Hefe in einem Glas lauwarmer Milch mit 1 TL Zucker und 2 EL Mehl auflösen. 10–15 Minuten gehen lassen.
2. **Teig:** Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Vorteig, restliche lauwarme Milch, Zucker, Eigelb, Salz, Zitronen- und Orangenschale sowie Vanillezucker hinzufügen. Alles gut verkneten und nach und nach die geschmolzene Butter unterarbeiten. Den Teig 30–40 Minuten kneten, bis er elastisch und glänzend ist. Zum Schluss die abgetropften Rosinen unterkneten. Den Teig abgedeckt 1–2 Stunden gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
3. **Füllung:** Walnüsse mit Zucker, Kakaopulver und Rum-Aroma mischen, dann die steif geschlagenen Eiweiße unterheben.
4. **Formen:** Den Teig in zwei Hälften teilen. Jeden Teil zu einem Rechteck ausrollen, mit der Füllung bestreichen, mit Rahatwürfeln bestreuen, aufrollen und nach Wunsch flechten oder einfach einrollen.
5. **Zweite Gehzeit:** Die Cozonacs in mit Backpapier ausgelegte Kastenformen legen und nochmals 30–40 Minuten gehen lassen.
6. **Backen:** Mit Eigelb, das mit etwas Milch verrührt wurde, bestreichen, mit Zucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 45–55 Minuten backen.
7. **Abkühlen:** Aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Rotweinecken auf Himbeerspiegel

Sabrina Lingertat
GLOBUS Einöd

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Backpulver
- 4 Eier
- 250 g Butter
- 125 ml Rotwein
- 5 EL Kakaopulver
- 100 g Zartbitter-Schokostreusel
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 200 g TK-Himbeeren

Zubereitung:

1. Zucker, Vanillezucker, Eier und Salz schaumig aufschlagen.
2. Geschmolzene, abgekühlte Butter unterrühren.
3. Kakao, Zimt und Rotwein hinzugeben.
4. Dann das Mehl mit dem Backpulver mischen und alles zu einem glatten Teig verrühren.
5. Zum Schluss die Schokostreusel unterheben.
6. Bei 180 °C ca. 1 Stunde im Ofen backen.
7. Für den Himbeerspiegel können die Himbeeren nur leicht aufgekocht, aber auch püriert werden.
8. Die Rotweinecken können Sie mit einer Kugel Eis und/oder etwas Sahne servieren. Als Hingucker können Sie Zucker karamellisieren und daraus eine kleine Haube oder ein Gitter als Deko kreieren.

Zaubernüsse

Das süße Highlight der Weihnachtszeit

– **Olga Spies** –
GLOBUS Kaiserslautern

Was wäre die Advents- und Weihnachtszeit ohne den Duft von frisch gebackenem Gebäck? Neben Plätzchen, Stollen und Lebkuchen dürfen diese kleinen Köstlichkeiten nicht fehlen: Zaubernüsse! Knusprig gebacken, gefüllt mit cremiger Karamellfüllung – sie sehen nicht nur wunderschön aus, sondern lassen sich auch perfekt vorbereiten und sind ein echtes Highlight auf jedem Weihnachtsteller. Man nennt sie auch Oreschki. Das ist eine Delikatesse, die ich seit meiner Kindheit kenne und die auf dem feierlichen Kaffeetisch in der Weihnachtszeit nie fehlen darf.

Zutaten:

- 250 g Butter (zimmerwarm)
- 420 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 2 Pck. Vanillinzucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Dose karamellisierte, gezuckerte Kondensmilch
- 1 Nusswaffeleisen

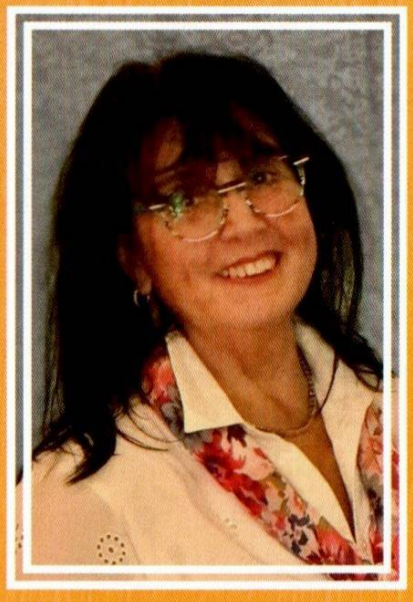
Zubereitung:

1. Teig herstellen: Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier cremig verrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und unterkneten. Den Teig etwa 30 Minuten kaltstellen, damit er sich besser formen lässt.
2. Formen & backen: kleine Kugeln (Haselnussgröße) rollen. Das Nusswaffeleisen erhitzen und nur beim ersten Gebrauch leicht einfetten. Jede Mulde mit einer Teigkugel füllen und goldbraun backen. Überstehende Ränder vorsichtig mit einem scharfen Messer entfernen. Die abgeschnittenen Reste können zerkrümelt und später unter die Füllung gemischt werden.
3. Füllen & zusammensetzen: Die gebackenen Nussschalen mit karamellisierter Kondensmilch füllen, zusammensetzen und leicht andrücken.

Tipps:

- Zur Füllung können auch gehackte Nüsse beigemengt werden – so schmeckt das Gebäck noch köstlicher.
- Für ein besonderes Aroma eine Prise Zimt oder gemahlene Haselnüsse in den Teig geben.
- Die gefüllten Zaubernüsse schmecken am besten, wenn sie über Nacht durchziehen dürfen – oder man genießt sie gleich frisch.

Leckere Knuspertaler

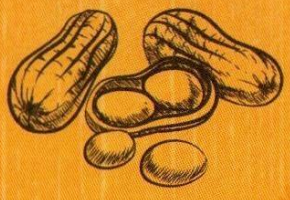


CORNELIA WOELFING

GLOBUS Ludwigshafen

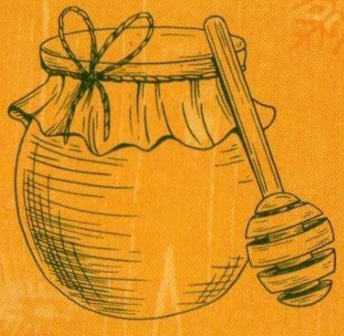
Dieses Rezept hat für mich einen ganz besonderen Stellenwert, denn es weckt nostalgische Kindheitserinnerungen und versetzt mich in die fröhliche Stimmung der Weihnachtszeit, die ich früher so sehr geliebt habe. Wenn ich die Zutaten zusammentrage und mit dem Backen beginne, fühle ich mich direkt in die magischen Momente meiner Kindheit zurückversetzt.

MÜRBETEIG:

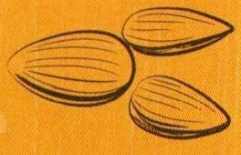


- 500 g Mehl
- 140 g Puderzucker
- 6 Eigelb
- 280 g Butter
- 1 Prise Salz

HONIGMASSE:



- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1/2 Glas Honig
- 1/2 Becher Sahne
- 100 g Sesam
- 250 g Erdnüsse
- 100 g Sonnenblumenkerne
- 200 g gehackte Mandeln
- Schokoglasur (Haselnuss)

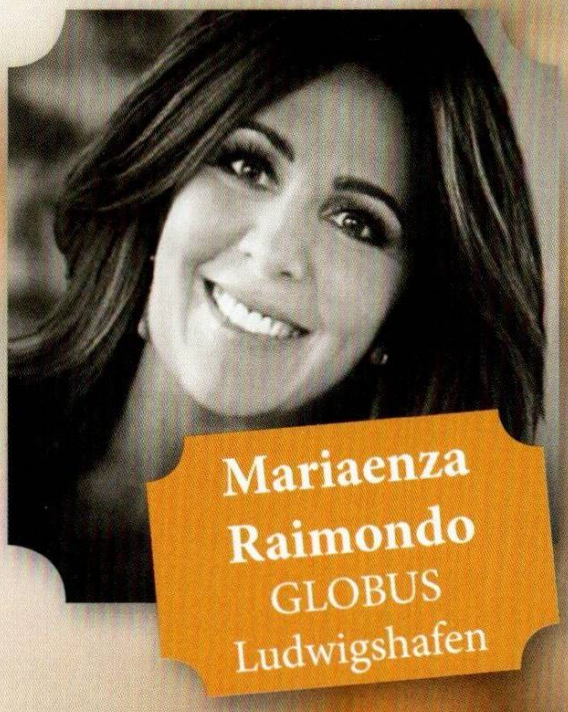


ZUBEREITUNG:

1. Zunächst einen Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten kneten und diesen kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit die Honigmasse herstellen. Dazu die Butter schmelzen, Zucker und Honig zugeben und ebenfalls schmelzen lassen. Zum Schluss die Sahne hinzufügen und aufkochen lassen. Dann nach und nach Saat und Nüsse einrühren und die Masse erkalten lassen.
3. Mürbeteig ausrollen und ca. 2 cm große Kreise ausstechen. Auf jedem Kreis 1 TL Nussmasse verteilen. Bei 160 °C etwa 15 Minuten backen.
4. Die Plätzchen kalt werden lassen und die Unterseiten mit Haselnuss-Schokoglasur bestreichen.

Weihnachten im Herzen

Natale nel Cuore



Mariaenza Raimondo
GLOBUS
Ludwigshafen

Il mondo cambia ogni giorno,
ma il cuore trova sempre rifugio
nel profumo di biscotti e nel calore
di una famiglia che sorride.

A Natale ricordiamo:
la vita è bella,
ogni piccolo momento è prezioso,
ogni gesto d'amore illumina il futuro.

M. Raimondo

Die Welt verändert sich stetig,
doch das Herz findet stets Zuflucht
im Duft von Gebäck und in der Wärme
einer lachenden Familie.

Zu Weihnachten erinnern wir uns:
Das Leben ist schön,
jeder kleine Augenblick kostbar,
jede Geste der Liebe erhellt die Zukunft.

M. Raimondo

Tannenzapfen-Bäumchen

Eine tolle Bastelidee für Kinder

Lenka Kruzkova
GLOBUS Tschechien

In der Vorweihnachtszeit (aber nicht nur dann) wird bei uns zu Hause fleißig gebastelt und dekoriert. Gerne teile ich mit Ihnen eine einfache Bastelanleitung für Bäumchen aus Tannenzapfen. Diese Deko ist sehr beliebt, da man sie an verschiedene Stile, aber auch an das Alter der Kinder anpassen kann, die viel Spaß am gemeinsamen Basteln haben werden.

Material:

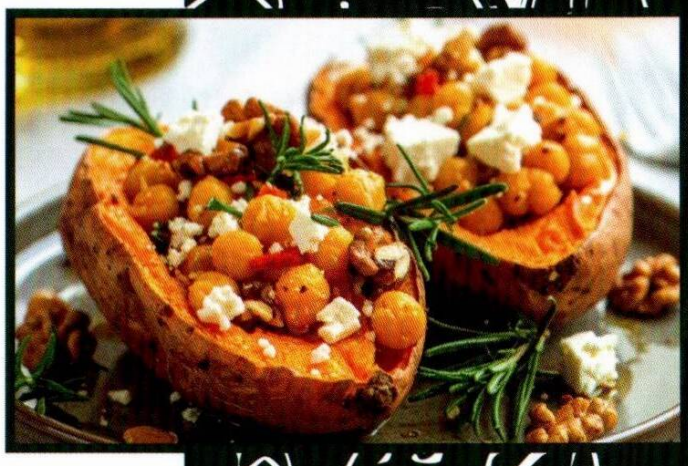
- Größere Zapfen (am besten Kiefernzapfen)
- Grüne bzw. weiße Farbe (Acrylfarbe, Tempera oder Spray)
- Pinsel
- Klebstoff und Heißklebepistole
- Kleineres Dekomaterial – Perlen, Flitter, Sternchen, Kügelchen, Kunstschnee u. ä.
- Schmuck für die Baumspitze
- Blumentopf, Baumständer, Holz oder Karton zum Aufstellen

Anleitung:

Erst vergewissert man sich, ob der Zapfen auch sauber und trocken ist. Dann wird die Farbe aufgetragen. In der Regel wählt man Grün, aber experimentierfreudige Kinder greifen gerne auch zu anderen Farbtönen. Erwachsene bevorzugen meist einen natürlicheren Farbton für ihr Bäumchen. Sobald die Farbe getrocknet ist, werden mithilfe von Klebstoff oder Heißklebepistole verschiedene Dekomaterialien am Bäumchen angebracht – ganz nach Lust und Laune. Wir verwenden dafür auch gerne Glitzerkleber. Auf die Spitze des Bäumchens kommt ein Stern. Und das Wichtigste wäre geschafft! Wenn die Farbe getrocknet ist, stellt man das Bäumchen mithilfe der Heißklebepistole in einem kleinen Blumentopf oder Baumständer auf. Kinder verzieren ihr Bäumchen gerne noch mit etwas Kunstschnee oder Glitzer. Viel Freude an dieser kleinen Bastelei, die uns in der Adventszeit daran erinnert, dass Weihnachten vor der Tür steht!

GEFÜLLTE SÜSSKARTOFFEL

MIT KICHERERBSEN, SCHAFSKÄSE & WALNÜSSEN



Einfach | 70–80 Min. | 2 Pers.

Zutaten:

- **100 g Kichererbsen**
- **2 große Süßkartoffeln**
- **2 EL Olivenöl**
- **2 Zweige Rosmarin**
- **100 g Schafskäse**
- **1 TL Zitronensaft**
- **50 g grob gehackte Walnüsse**
- **Pfeffer und Salz**
- **1 TL Honig** (je nach Belieben)

Zubereitung:

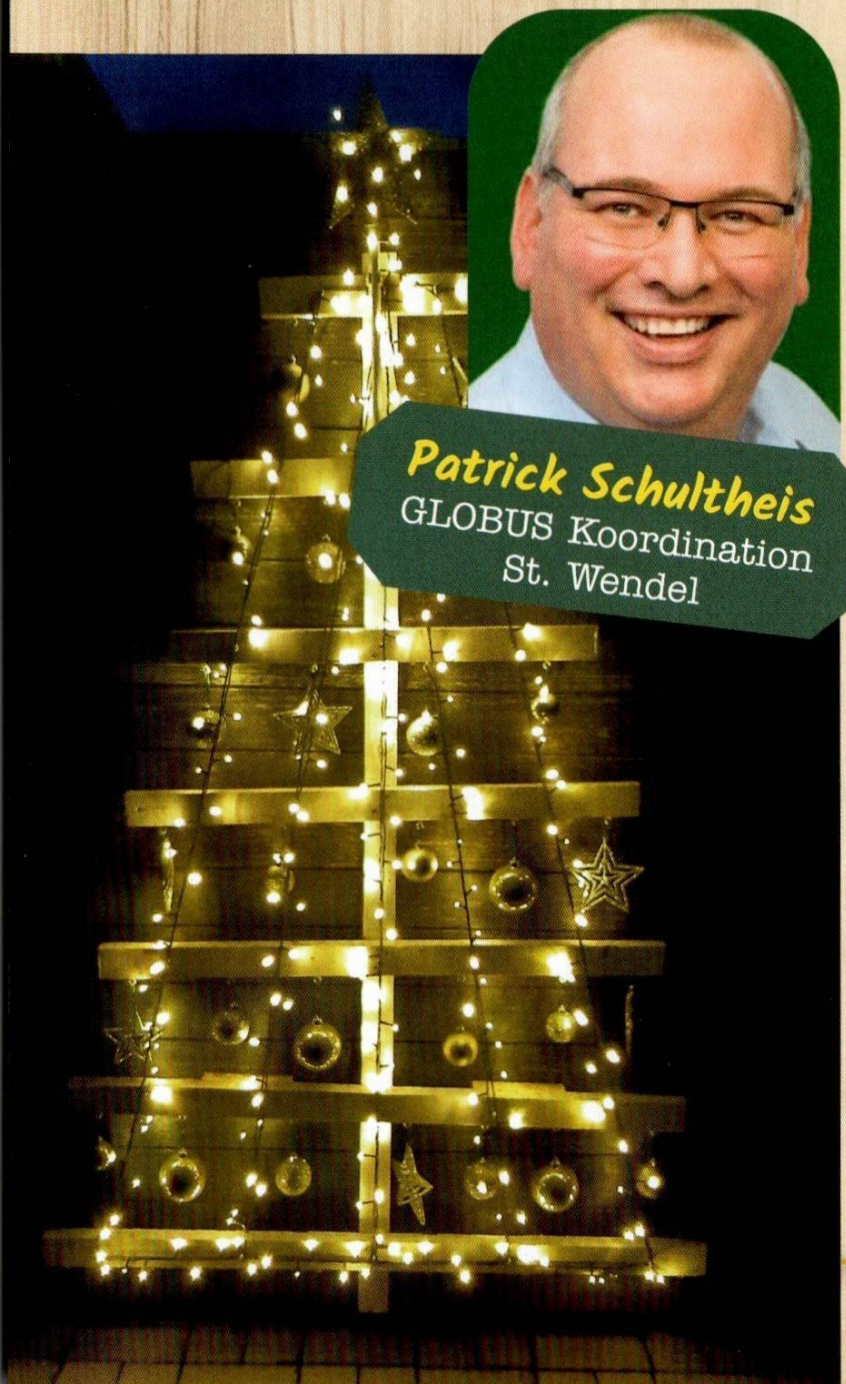
1. **Kichererbsen über Nacht einweichen und dann nach Packungsangabe kochen, Empfehlung: keine Kichererbsen aus der Dose, sondern tatsächlich getrocknete einweichen.**
2. **Ofen auf 200 °C vorheizen.**
3. **Süßkartoffel längs halbieren und mit Olivenöl bestreichen, mit der Gabel einstechen und 50 Min. backen, bis diese gar sind.**
4. **Ein wenig aus dem Innern der Süßkartoffel herausschaben und in einer Schüssel mit Kichererbsen, grob gehacktem Rosmarin, Schafskäse und Zitronensaft mischen, salzen und pfeffern.**
5. **Jede Hälfte mit etwas Honig beträufeln und mit der Mischung und den grob gehackten Walnüssen weitere 10 Min. im Ofen backen. (Temperatur etwas runterdrehen)**

Wenige, gute Zutaten und man erhält ein leckeres Gericht. Gerade in den kalten Monaten lieben wir daheim die Zubereitung dieses Gerichtes, weil es sehr lecker und schnell zuzubereitet ist.

ISABELLA KETTNER
GLOBUS Koordination St. Wendel

Lichterbaum

Ich hatte noch einige Restholzstücke (Rahmen, Dachlatten würden auch gehen) und wollte diese sinnvoll nutzen. Da gerade die Weihnachtszeit anstand und wir uns Gedanken zur Außendeko gemacht hatten, kamen wir auf die Idee, einen Latten-Lichterbaum zu basteln. Die Latten habe ich zuerst weiß angestrichen und, nach Größe sortiert, auf eine Unterlatte geschraubt. Dann habe ich eine Lichterkette (LED, für Außenbereich geeignet) von oben nach unten an dem Gestell befestigt.
An den Unterseiten habe ich Ösen eingeschraubt, dies kann man nach Belieben tun.

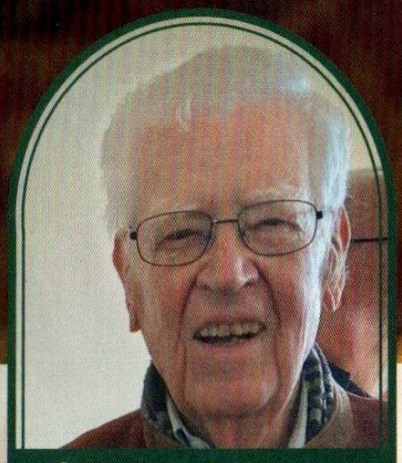


Patrick Schultheis
GLOBUS Koordination
St. Wendel

Als Deko habe ich Kunststoffkugeln und Sterne (je nach persönlichem Geschmack) verwendet und mit Draht an den Ösen befestigt. Bei der Dekoration hat die ganze Familie geholfen. Die Größe richtet sich nach dem Restmaterial, welches vorhanden ist. Viel Spaß beim Basteln und eine schöne Weihnachtszeit.

Noch ein Sicherheitstipp: bitte für den Außenbereich nur geeignete Leuchtmittel und Kunststoffkugeln anstatt Echtglas verwenden.

Die Geschichte von der Weihnachtsgans



Dr. Gernot Koch
Ehrenmitglied der
Globus-Stiftung

Weihnachten, Christi Geburt – ein Fest der Liebe und der Freude. Hunderttausende von Gänsen, wenn sie das reflektieren könnten, würden dies wohl anders sehen. Denn für tausende Familien ist ein Weihnachtsfest ohne den traditionellen Gänsebraten nicht vollständig. So auch für meine Familie. Selbst in den 40er Jahren, im zweiten Weltkrieg, konnten meine Eltern irgendwo noch eine Gans auftreiben – aber selbstverständlich wurde die rare Delikatesse in zwei Raten, an beiden Feiertagen, verspeist. Und diesen Umstand wusste ich, als kleiner Bub damals, für mich zu nutzen: immer am ersten Nachmittag schlich ich mich in den Keller und genehmigte mir ganz allein eine kleine Portion vom kalten Gänsebraten – nur so viel, dass ich nie erwischt wurde. Ein Hochgenuss in mageren Zeiten und bis heute unvergessen!

Einmal allerdings war das nicht möglich: Die fertig gebratene Gans stand in der Küche, nach der Suppe wollte meine Mutter sie hereintragen – die Gans war verschwunden! Das Rätsel war aber bald aufgeklärt: Unser Schäferhund Pitt lag leise schmatzend und schlechten Gewissens in seiner Ecke, und war anhand einiger Reste rasch als Täter identifiziert – aber es wurde ihm verziehen, denn der arme Hund war kulinarisch damals noch schlechter dran als seine Herrschaft. In den darauf folgenden Jahren allerdings musste das weihnachtliche Gänseessen ausfallen – eine Gans war höchstens auf dem Schwarzmarkt zu haben, eine unbezahlbare Rarität.

Viele Jahrzehnte später: Meinen Kindern und Enkeln hatte ich oft – vielleicht zu oft – meine Geschichte von der Weihnachtsgans erzählt. Vor etlichen Jahren haben sie mich mit der Ankündigung einer großen und freudigen Überraschung am Weihnachtsnachmittag feierlich in den Keller geführt – dort erwartete mich ein festlich gedeckter kleiner Tisch – serviert wurden mir die kalten Reste der mittäglichen Weihnachtsgans! Heute freue ich mich schon auf das Weihnachtsfest mit meiner Familie – und auf eine gute Gans!

DIE WEIH-NACHTS-GURKE

Ein deutscher Brauch, der nur wenigen bekannt ist.

Oxana Rain,
GLOBUS Gera

Wenn man an Weihnachten denkt, kommen einem zuerst Kerzen, Geschenke, Lichterketten oder Plätzchen in den Sinn, aber eine Gurke im Weihnachtsbaum? Was auf den ersten Blick nach einem Scherz aussieht, ist tatsächlich ein beliebter Brauch: die Weihnachtsgurke.

Gurke finden, Geschenk gewinnen. Die Spielregeln sind einfach: Am Vorabend des Weihnachtsmorgens wird eine grüne, glasgeblasene Gewürzgurke im Baum versteckt. Am nächsten Morgen stürmen die Kinder (und manchmal auch die Erwachsenen) zum Baum und versuchen, die gut versteckte Gurke zwischen den Zweigen zu entdecken. Wer sie zuerst findet, bekommt ein Extra-Geschenk oder darf als Erstes seine Päckchen auspacken. Nur woher kommt dieser Brauch? Da wird's interessant: In den USA wird behauptet, die Weihnachtsgurke sei ein uralter deutscher Brauch. Viele glauben sogar, sie sei so deutsch wie Sauerkraut, Brezeln oder Weihnachtsmärkte.

Es gibt nur ein kleines Problem: In Deutschland kennt den Brauch fast niemand. Die Wahrheit ist vermutlich weniger romantisch, dafür umso cleverer: Im 19. Jahrhundert produzierten Glasbläser in Lauscha (Thüringen) Weihnachtsschmuck in allen möglichen Formen, darunter auch Gemüse. Diese gläsernen Kunstwerke wurden in die USA exportiert. Ein findiger Verkäufer kam wohl auf die Idee, aus der eher skurrilen Gurke einen echten deutschen Brauch zu machen und siehe da: Der Mythos der German Christmas Pickle war geboren.

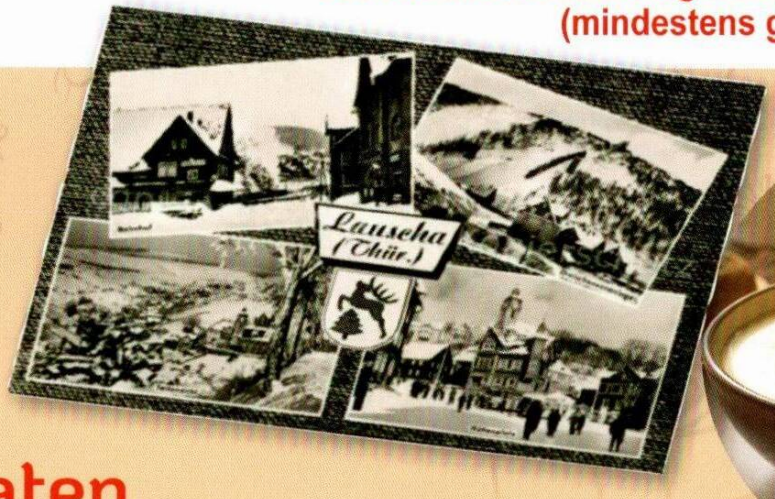
Es gibt sogar wilde Legenden rund um die Weihnachtsgurke. Zum Beispiel die Geschichte eines deutschen Soldaten im Amerikanischen Bürgerkrieg, der in Gefangenschaft eine Gurke als letzte Mahlzeit bekam und dadurch überlebte. Fazit: Ein bisschen Quatsch, aber sehr viel Spaß! Ob die Weihnachtsgurke nun ein echter Brauch ist oder nicht, sie bringt auf jeden Fall eine Portion Humor und Spannung ins Weihnachtsfest. Und manchmal ist es doch gerade das Schöne an Weihnachten: kleine Traditionen, bei denen man nicht ganz genau weiß, woher sie kommen, aber die dafür jedes Jahr wieder ein Lächeln ins Gesicht zaubern.

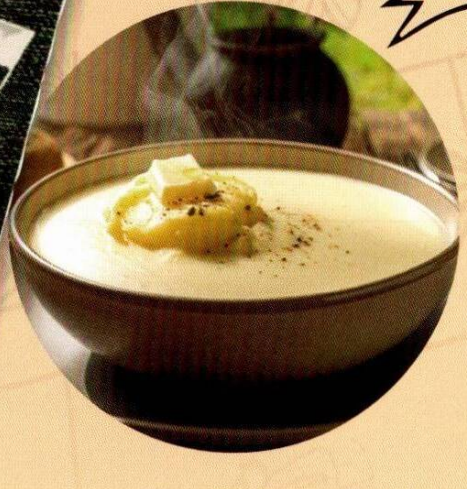
MILCHSUPPE UND FESTER KARTOFFELSTAMPF

"Milichbrüh und Zämet"

Heike Kraemer
GLOBUS Erfurt-Mittelhausen

Lauscha ist die Geburtsstadt des gläsernen Christbaumschmucks. In unzähligen Wintern meiner Kindheit wurden wir oft „eingeschneit". In der Stube neben der Wohnküche zischten die Gasbrenner, an denen Glastierchen und Weihnachtsschmuck geblasen wurden. Durch die Brenner war es immer schön warm und gemütlich. In den Wintermonaten gab es oft ein schnelles Arme-Leute-Essen, es erwärmte den Bauch und machte lange satt. Ein Lauschaer Original (mindestens genauso wie der Dialekt).





Zutaten

1 L Milch, 500 g Kartoffeln, Speisestärke, Zucker, Salz, Pfeffer, 1 EL Essig, Mehl, Eier, Butter

Zubereitung

Von der Milch eine große „Plünß" (Tasse) abnehmen und mit Mehl andicken. Milch in einem Milchtopf erwärmen (nicht kochen) und die angedickte Milch zugeben, bis sie etwas sämig ist. Salz, Pfeffer zugeben und den Essig unter ständigem schnellen Rühren tröpfchenweise zugeben. Die Milch darf nicht zusammenfahren, lieber erst mal kosten und tröpfchenweise den Essig weiter zugeben. Mit Zucker abschmecken. Kartoffeln schälen und mit etwas Salz kochen. Die Salzkartoffeln durch eine Presse drücken, etwas Stärkemehl darüber und mit einem Stampfer so lange stampfen, bis ein fester Klumpen entsteht. Evtl. noch etwas Stärkemehl zugeben.

Servieren: Tiefer Teller, Zämet abstechen, Milichbrüh dazu, braune butter darüber und mit einem Spiegelei garnieren.

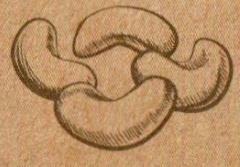
Vegetarischer Walnussbraten

Petra Kannengießer
GLOBUS Zell und Wittlich

Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten

Zutaten:

- 125 g Vollkornreis
- 150 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Speiseöl
- 2 TL getrockneter Thymian
- 400 g weiße Champignons
- 100 g Cashewkerne
- 300 g grob gehackte Walnusskerne
- 100 g Parmesankäse oder vegetarischer Hartkäse
- 4 Eier (Größe M)
- 150 g Crème fraîche
- Pfeffer
- gemahlener Koriander
- Rosen-Paprika
- Margarine und Paniermehl für die Form



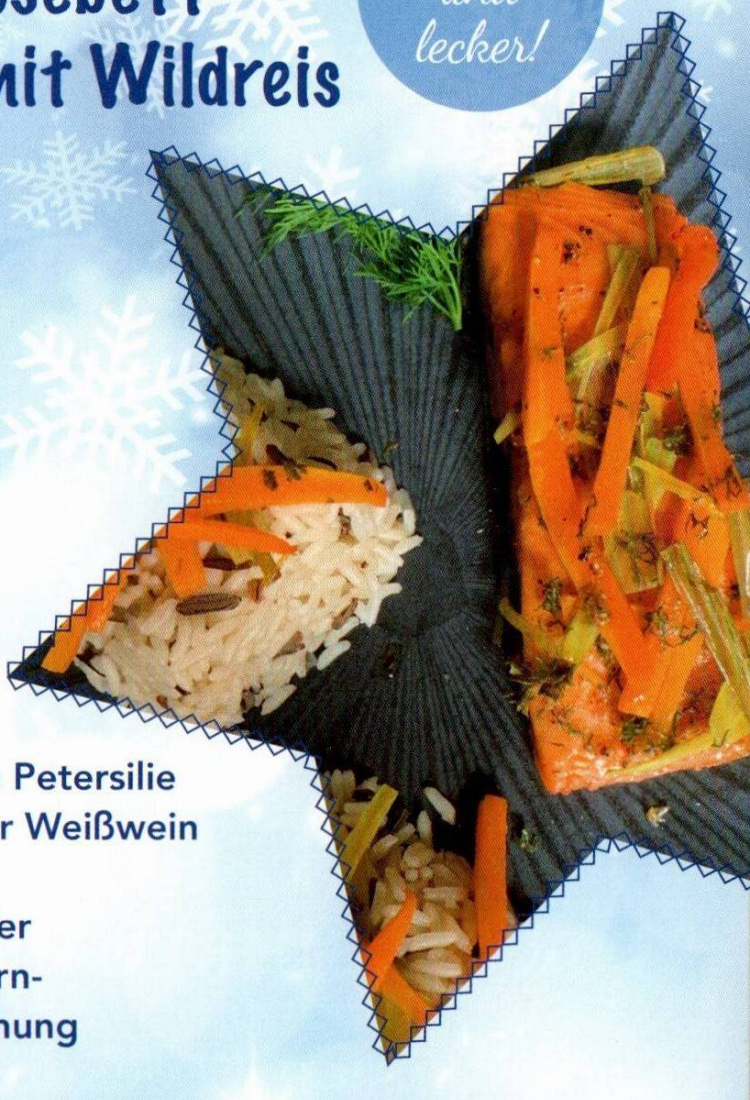
Zubereitung:

1. Reis in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten, abtropfen und abkühlen lassen.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. 2 EL Öl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Thymian darin ca. 10 Minuten dünsten. Abkühlen lassen.
3. Champignons putzen, säubern, fein hacken und in 2 Portionen in 2 EL Öl anbraten, mit Salz würzen und so lange weiter braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Abkühlen lassen.
4. Cashewkerne sehr fein hacken bzw. mahlen. Walnusskerne grob hacken. Käse reiben. Eier in einer großen Schale verquirlen. Reis, Parmesan, Nüsse, Crème fraîche, Zwiebel-Knoblauch- und Champignonmasse dazugeben und verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Koriander und Paprikapulver würzen.
5. Eine Kastenform (11 x 30 cm) ausfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Reismasse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) 50–60 Minuten garen.
6. Braten in der Form auf einen Kuchenrost stellen, nach ca. 10 Minuten vorsichtig aus der Form stürzen. Braten heiß oder kalt mit Salat servieren.

Lachs im Kräuter-Gemüsebett mit Wildreis

Leicht und lecker!

Manuela Markert
GLOBUS Zell und Wittlich



Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Lachsfilet ohne Haut
- 3 EL Zitronensaft
- ½ Stange Lauch
- 2 Karotten
- 2 EL gehackter Dill
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1/8 l trockener Weißwein
- 4 TL Butter
- Salz und Pfeffer
- 250 g Langkorn-Wildreis-Mischung

Zubereitung:

1. Den Lachs in vier Teile schneiden und jeweils auf ein ca. doppelt so großes Stück Alufolie setzen. Die Folienseiten etwas nach oben biegen. Den Fisch mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Lauch und Karotten waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Das Gemüse auf dem Fisch verteilen, dann die Kräuter über den Fisch streuen.
3. Jeweils drei Esslöffel Wein in die Folie geben und die Butter als Flöckchen auf das Gemüse setzen. Die Folie über den Fisch klappen und gut verschließen. Backofen auf 200 °C vorheizen und den Fisch darin gut 30 Minuten garen.
4. In der Zwischenzeit Salzwasser zum Kochen bringen und den Reis nach Anleitung garen.

Tipp: Wer den Fisch ohne Wein zubereiten möchte, ersetzt ihn durch die gleiche Menge Brühe und gibt nach dem Backen jeweils einen Esslöffel saure Sahne auf den Fisch.

WINTERLICHE CAKE-POPS

FÜR SIE & IHREN HUND

210 MIN. | 12–15 STK. | OHNE ZUCKER

Lieben Sie auch ein paar Leckereien zwischendurch? Mit diesen Cake-Pops, deren Teig ganz ohne Zucker auskommt, können Sie sich sogar gemeinsam mit Ihrem Hund die Weihnachtszeit versüßen. Wenn Sie es dennoch etwas süßer mögen, lässt sich die menschliche Variante mit Schokoladen- oder Zuckerperlen-Dekor verfeinern. Ihr Hund erhält dagegen eine hundefreundliche Kokos-Version. (Achtung: Verwenden Sie für den Hund auf keinen Fall Schokolade oder Zuckerdekor – es sei denn, es handelt sich um spezielle Hundeschokolade!)

ZUTATEN

TEIG:

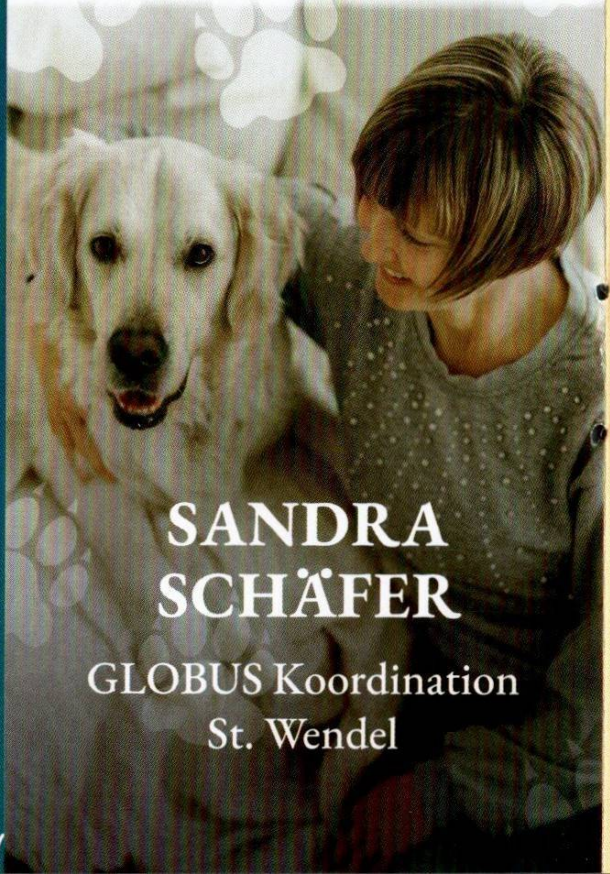
40 g Dinkelmehl
1 Stk. Ei
1 Stk. reife Banane
90 g Frischkäse
50 g Joghurt

HUNDE-DEKO:

1 EL Maisstärke
2–3 EL Wasser (heiß)
1/2 TL Honig
Dünne Kaustangen als Stiel
Kokosflocken

DEKO FÜR SIE:

Cake-Pop-Stiele
Schoko-Kuvertüre
Toppings (z.B. Zuckerdekor oder gehackte Nüsse)



SANDRA SCHÄFER
GLOBUS Koordination St. Wendel

ZUBEREITUNG

1. BISKUITBODEN BACKEN – AM BESTEN SCHON AM VORTAG VORBEREITEN

Backofen auf 160 °C vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen. Bananen pürieren. Eigelb vom Eiweiß trennen und in 2 separate Schüsseln geben. Eigelb mit Bananenmus und Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß zu Eischnee schlagen und anschließend langsam unter den Teig heben, damit der Boden schön locker wird. Die Teigmasse ca. 1 cm dick auf das Backblech streichen. Ca. 20–25 Min. backen, bis der Biskuitboden eine leichte Bräunung annimmt. Anschließend das Backpapier von der warmen Teigplatte ablösen und vollständig abkühlen lassen, am besten über Nacht.

2. CAKE-POPS ZUBEREITEN

Biskuitboden in eine Rührschüssel zerbröseln. Ggfs. einen Mixer oder Pürierstab zu Hilfe nehmen, wenn man die Brösel sehr fein haben möchte. Je feiner die Brösel sind, desto schöner werden die Kugeln. Frischkäse und Joghurt unterrühren und zu einem glatten Teig verrühren. (Der Teig sollte nicht zu feucht und nicht zu bröselig sein.) Die Masse für 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Anschließend mit den Händen zu gleichgroßen Kugeln formen und diese nochmal für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen oder im Gefrierfach kurz anfrieren lassen.

3. CAKE-POPS VERZIEREN – ZUVOR DIE ENTSPRECHENDE MENGE FÜR SIE UND IHREN HUND ABTEILEN

3.1 FÜR IHREN HUND

Kokosflocken in eine Schüssel füllen. Teigkugeln auf je eine Kaustange stecken. Etwas Wasser aufkochen. 2–3 EL Wasser mit Maisstärke und Honig zu einer glatten Masse verrühren. Cake-Pops mit der Glasur einpinseln, kopfüber in die Kokosflocken tauchen und darin wenden. Zum Trocknen die Cake-Pops aufrecht aufstellen, z. B. in ein großes Glas, ein Stück Styropor oder einen Karton mit Löchern.

3.2 FÜR SIE

Wer mag, kann die Kokos-Variante auch für sich selbst zubereiten, dann einfach mehr von der Stärke zugeben. Das Lieblingstopping in ein Schälchen füllen, z. B. Zuckerdekor oder gehackte Nüsse. Für die Schoko-Variante ausreichend Kuvertüre Ihrer Wahl über einem Wasserbad schmelzen. Es sollte mindestens so viel Kuvertüre sein, dass die Cake-Pops beim Eintauchen vollständig von der Kuvertüre bedeckt werden. Die Cake-Pop-Stiele oder Schaschlik-Spieße in die geschmolzene Schokolade tauchen und anschließend in die Teigkugeln stecken (ca. bis zur Hälfte der Kugel). Kurz aushärten lassen. Die vorbereiteten Cake-Pops nacheinander kopfüber in die geschmolzene Schokolade tauchen, sodass sie vollständig überzogen werden. Überschüssige Schokolade beim Herausziehen abtropfen lassen. Zum Schluss kopfüber in die Schale mit dem Dekor tauchen und ggfs. darin wenden. Zum Trocknen die Cake-Pops aufrecht aufstellen, z. B. in ein großes Glas, ein Stück Styropor oder einen Karton mit Löchern. Die Cake-Pops halten sich im Kühlschrank bis zu einer Woche.

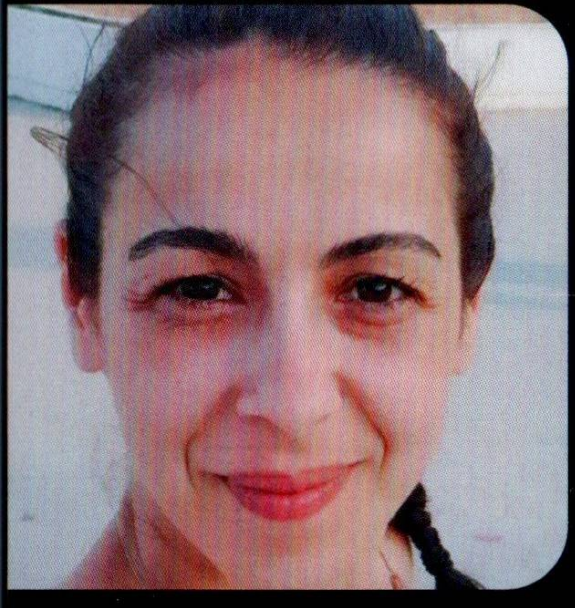
Die Magie von Weihnachten

Leise Flocken, heller Schein,
Weihnacht zieht ins Herz hinein.

Tannenlicht und Kinderlachen,
Zeit die reich macht – nicht die Sachen.

Das schönste Geschenk in dieser Zeit:
Liebe, die uns stets begleitet.

„Beim Auspacken der Geschenke
teilen wir auch Lächeln,
Wärme und Herzlichkeit.“

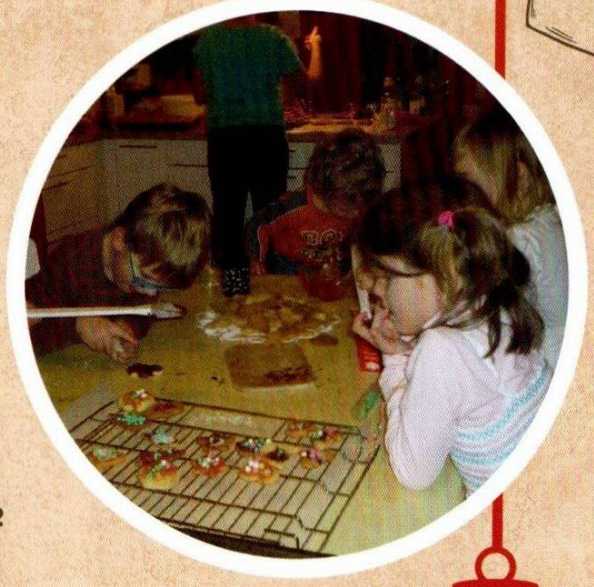


Gianina Luncian
GLOBUS Siegen

Für mich bedeutet Weihnachten auch eine Reise zurück in die Kindheit, eine Zeit voller kleiner Wunder. Zu Weihnachten liegt Güte und ein Hauch von Magie in der Luft. Für mich ist es das Fest, das Herzen verbindet und uns daran erinnert, was im Leben wirklich wichtig ist.

Adventsbacken

Rosinen-Plätzchen



Dieses Rezept habe ich als kleines Mädchen schon mit meiner Mutter vor Nikolaus gebacken. Es hat mich überall hinbegleitet und immer neue Freunde gefunden. Nachdem ich selbst Mutter geworden bin, haben meine Freunde und ich eine Tradition gestartet. Wir treffen uns immer im Advent zu einem gemütlichen und gleichzeitig geschäftigen Backnachmittag mit unseren Kindern. Jede Mama brachte den Teig für das eigene Lieblingsrezept mit. Am Ende haben wir alle Plätzchen geteilt und jeder hatte eine bunte Mischung Lieblingsplätzchen. Kürzlich hat mir eines der mittlerweile erwachsenen Kinder berichtet, dass sie seither mein Rezept so liebt, dass die Rosinen-Plätzchen auch jedes Jahr auf Ihrem Nikolausteller zu finden sind.

Ramona Kräußling
GLOBUS
Koordination
St. Wendel

Zutaten:

- 125 g Butter
- 250 g kernige Haferflocken
- 250 g Rosinen
- 80 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ TL Backpulver

Tipps:

1. Wir backen immer gleich die doppelte Menge
2. Wir bevorzugen Weinbeeren, da diese saftiger als Sultaninen sind – Cranberries oder Datteln sind eine leckere Alternative.

Zubereitung:

1. Butter in einer großen Pfanne erwärmen, Haferflocken unterrühren und abkühlen lassen.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Backpulver in einer großen Schüssel vermischen.
3. Rosinen und Haferflocken zur Eiermischung geben und alles gut vermischen.
4. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C für 15 bis 20 Minuten backen. Auf dem Blech abkühlen lassen, damit sie fest werden können.

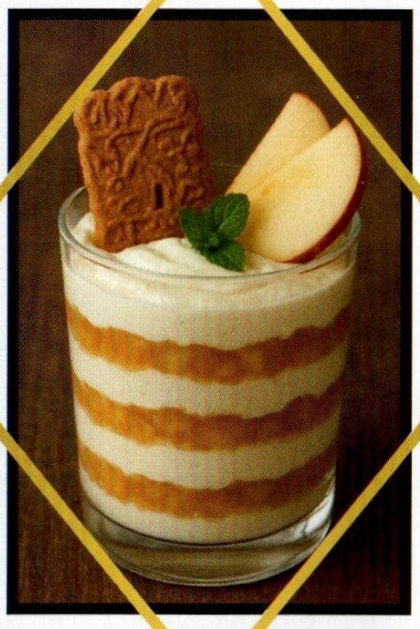
Mascarpone-Bratapfel-Dessert

Für die Apfelmasse:

- 2–3 Äpfel (z.B. Elstar)
- 1–2 TL Speisestärke
- 200 ml naturtrüber Apfelsaft
- 1/2 TL Zimt oder Lebkuchengewürz
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 EL Zucker (bei Bedarf mehr)
- 1 TL Butter zum Anbraten

Für die Creme:

- 250 g Mascarpone
- 250 g Quark, 20 % Fett in Tr.
- 30 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 200 g Schlagsahne



Tamara Wehner
GLOBUS Hattersheim

Zubereitung:

1. **Apfelmasse:** Bitte vorher zubereiten, damit die Masse kühl ist, wenn man anfängt zu schichten. Die Äpfel in kleine Würfelchen schneiden und in der Butter mit dem Zucker anbraten, bis die Äpfel leicht karamellisiert sind. Mit dem Apfelsaft aufgießen. Zimt (oder Lebkuchengewürz) und Vanillezucker dazu geben. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und so viel zur kochenden Flüssigkeit geben, bis sie dickflüssig blubbert. Abkühlen lassen.
2. **Creme:** Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. (Wer es noch weihnachtlicher haben möchte, kann auch hier noch etwas Lebkuchengewürz dazugeben.) Sahne mithilfe eines Handrührgerätes steif schlagen und unterheben.
3. Abwechselnd die Creme und die Apfelmasse in schöne Gläser schichten. Mit einem Spekulatius, Minzblatt und dünnen Apfelspalten dekorieren. Für ein paar Stunden kalt stellen.

Tipps:

1. Sollte von der Apfelmasse etwas übrig bleiben, kann man sie als Bratapfelmarmelade aufs Brot streichen.
2. Die Apfelmasse kann man auch durch eine andere Obstgrütze ersetzen.

Brüssler Torte

Weihnachten in meiner Kindheit war immer geprägt davon, dass meine Mutter Linzer Torte und Brüssler Torte in Mengen gebacken hat. Die Brüssler Torte ist eher in meiner ehemaligen Heimat im Markgräflerland bekannt. Ich selbst habe als Kind die Brüssler Torte geliebt und bevorzugt und gebe auch gerne unser Rezept weiter.

Volker Flury
GLOBUS
Köln-
Marsdorf

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- etwas geriebene Zitronenschale
- 250 g Zucker
- 3 Eier (M)
- 250 g Butter

Für die Füllung:

- 250–300 g Himbeermarmelade
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Ei
- ca. 100 ml Sahne
- 2 EL Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Messerspitze gemahlene Nelken
- etwas gemahlene Vanille (oder Vanillezucker)
- etwas Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und auf die Arbeitsfläche sieben. Zucker und die Zitronenschale hinzugeben und vermischen.
2. In die Mitte dieser Mischung eine Mulde formen, die Eier hineingeben. Die Eier mit etwas von der Mehl-Zuckermischung verrühren.
3. Die Butter in Stückchen schneiden und auf den Rand der Mischung geben. Alles zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig bei Zimmertemperatur etwas ruhen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
4. Himbeermarmelade, wenn gewünscht, mit Johannisbeermarmelade und Himbeergeist mischen. Den Boden einer Springform mit 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Ca. 2/3 des Teigs in Größe der Form auswellen und die Form damit auslegen. Den Teig mit der Marmeladenmischung bestreichen.
5. Dann die gemahlenen Haselnüsse mit den Gewürzen, Zucker, Ei und Sahne vermischen, sodass eine breiartige Masse entsteht. Diese auf der Marmelade verteilen und vorsichtig glattstreichen.
6. Den restlichen Teig ausrollen, mit dem Teigrad in Streifen schneiden und gitterförmig auf dem Kuchen verteilen. Mit etwas verquirltem Ei und Sahne bestreichen. Den Back ofen auf 175 °C zurückschalten und ca. 45 Minuten backen. Dann noch ca. 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

Wie bei der Linzer Torte lohnt es sich, die Torte erst einmal ein wenig zu lagern, damit sich der Geschmack intensiviert. Schmeckt aber natürlich auch frisch.

PUTPULUT

UNSER FAMILIEN-SOUNDTRACK AN HEILIGABEND

Wir waren viele: sieben Kinder, immer Trubel. In den 90ern/2000ern gab es tolle Geschenke – klar. Aber das, worauf wir wirklich gewartet haben, war Putpulut. Mein Vater hat es von seinem Vater übernommen. Wenn der Küchentisch frei war und die Walnussschalen, der Zwirn und die kleinen Holzplättchen darauf lagen, wussten wir: Gleich wird's laut. Wir saßen im Halbkreis, schauten beim Basteln zu, diskutierten, lachten. Dann das Ritual: die Schale mit der abgeschrägten Seite hinstellen, den Zwirn spannen, das Holzplättchen eindrehen – zupf! Und plötzlich schnarrt es wie eine Mini-Trommel. Wenn alle sieben loslegen, klingt es wie ein kleines Orchester. Für mich riecht Weihnachten bis heute nach Holzstaub und Walnussschale – und nach diesem Moment, in dem aus Wenigem etwas Besonderes wird.

Julia Weinzierl
GLOBUS
Weischlitz

Material:

- Walnusshälfte
- sehr dünnes Holzplättchen (ca. 8 x 1 x 0,2 cm)
- Sternzwirn
- Feile oder kleine Säge

Anleitung:

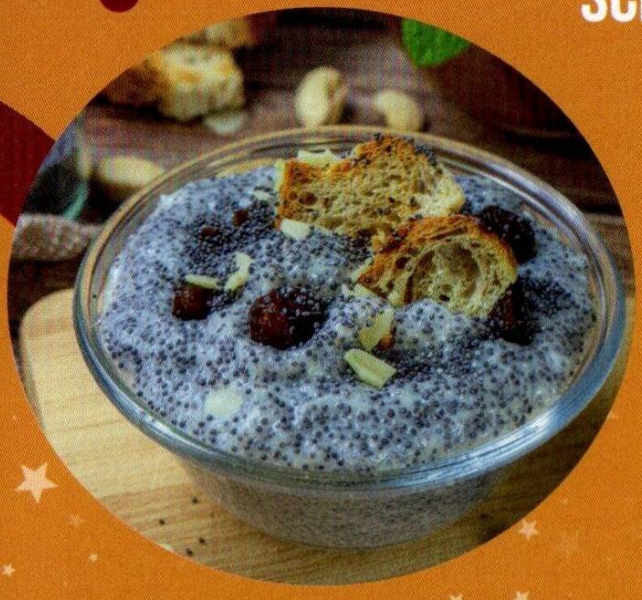
Zunächst die Walnuss sauber halbieren. An einer Hälfte außen eine Seite schräg absägen, damit die Schale stabil aufliegt/steht. Dann 2 Kerben am Rand gegenüberliegend feilen (oben und unten), damit der Zwirn geführt wird. Zwirn 3–5 Mal straff um die Schale führen, jeweils durch beide Kerben, seitlich fest verknoten. In der Mitte entsteht ein straffer Faden über der Öffnung. Holzplättchen quer unter diesen straffen Faden stecken, 2–4 Mal eindrehen (Vorspannung). Anzupfen – das Plättchen schnarrt/trommelt.

Feinstimmung:

1. Mehr Vorspannung = schnelleres Surren.
2. Dünneres/breiteres Plättchen verändert Klang und Lautstärke.
3. Zwirn wirklich straff führen.
4. Kerben so tief, dass nichts abrutscht.

Mohnklöße

SCHLESISCHE SCHÜSSEL-VARIANTE



Zutaten: (8-10 Portionen)

- 12–14 Toastscheiben (gern vom Vortag)
- 300–400 g fein gemahlener Blaumohn
- 80–100 g Rosinen
- 80–100 g Mandeln (gehackt oder Stifte)
- Zuckerwasser: 500 ml Wasser + 180–220 g Zucker
- Optional: 1 Pck. Vanillezucker, Prise Zimt, etwas Zitronenabrieb, Rum für Rosinen

Ich komme aus einer schlesischen Familie. Zu Weihnachten gab es immer etwas ganz Besonderes: Mohnklöße. Bei uns keine geformten Klöße, sondern eine große Schüssel. Dieser Duft von Mohn und Zuckerwasser bedeutet für mich bis heute Heiligabend.

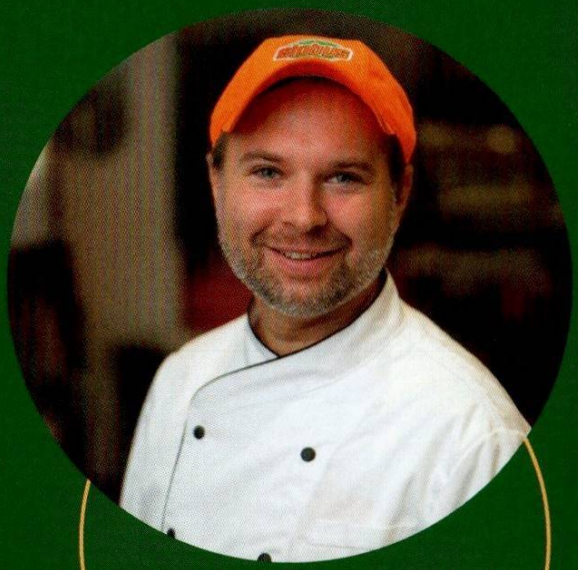
Zubereitung:

1. Rosinen abspülen, optional kurz in heißem Wasser oder wenig Rum einweichen.
2. Zuckerwasser kochen: Wasser mit Zucker (und Vanille/Zitrone nach Wunsch) aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Heiß bereithalten.
3. Toastscheiben nach Wunsch halbieren. In einer großen Schüssel schichten: Toast -> Mohn -> Rosinen/Mandeln -> mit heißem Zuckerwasser übergießen. So weiterschichten, Abschluss mit Mohn.
4. Leicht andrücken, abdecken und 2–4 Stunden (besser über Nacht) kaltstellen, damit alles durchzieht.
5. Direkt aus der Schüssel servieren. Nach Geschmack mit etwas extra Zuckerwasser oder einem Klecks Sahne.

Hinweise:

1. Mehr Zuckerwasser = saftiger; weniger Zuckerwasser = fester.
2. Wer es süßer mag, Mohn vorab mit etwas Zucker mischen.
3. Varianten: etwas Zimt, Zitronenabrieb oder Rumrosinen.

Weihnachtlicher KÜRBIS-PUDDING



ALEKSANDR SHAMARDIN
GLOBUS RUSSLAND

Für den Weihnachtstisch möchte man immer etwas Schönes und Außergewöhnliches zubereiten. Kürbis-Pudding ist ein perfektes Dessert sowohl für das Familienfest als auch für einen normalen Winterabend. Der Kürbis verleiht ihm eine milde Süße und eine satte Farbe. Gewürze wie Kardamom und Zimt machen den Geschmack intensiver. Dieses Gericht könnte Ihre neue Weihnachtstradition werden.

ZUTATEN:

- 600 g geschälter Kürbis
- 700 g körniger Frischkäse (9 %)
- 100 g Grieß
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 2 g Salz
- 10 g Vanillezucker
- Zitronenschale von 1 Zitrone
- 2 g gemahlener Kardamom
- 2 g gemahlener Zimt
- 5 g gemahlene Kurkuma
- 10 g Butter (zum Einfetten der Form)

BACKFORM
20 x 25 cm

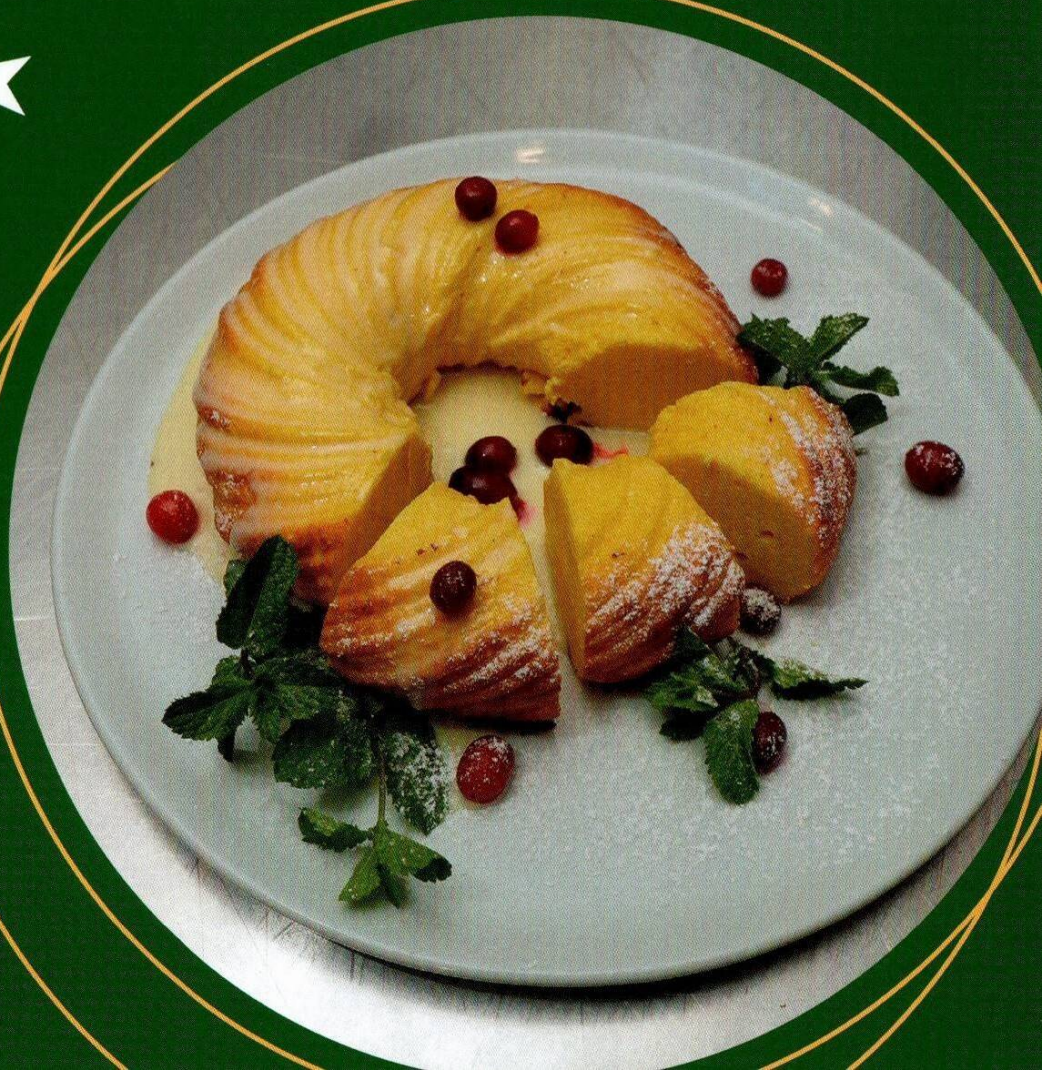
DEKORATION:

- 100 g Kondensmilch
- 30 g frische Cranberries
- 5 g frische Minze

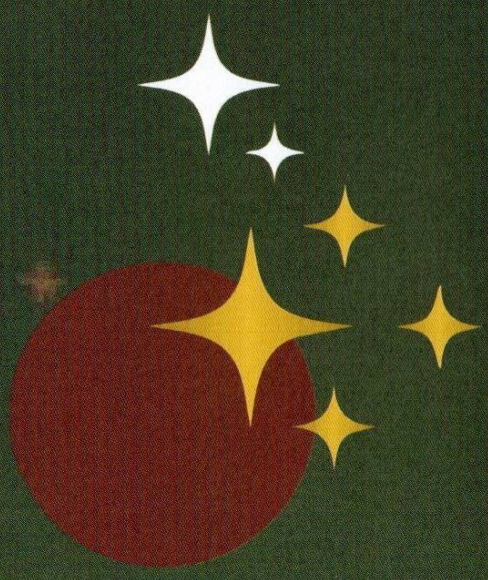
ZUBEREITUNG:

1. Den geschälten Kürbis in Stücke schneiden. 20 Minuten in Wasser kochen, bis er weich ist.
2. Den vorbereiteten Kürbis, Frischkäse, 3 Eier, Kardamom, Zimt, Vanillezucker, Salz, Kurkuma und Zucker in einen Topf geben. Alle Zutaten mit einem Mixer pürieren, bis eine homogene Masse entsteht.
3. Grieß und Zitronenschale zur Masse hinzufügen und umrühren.
4. Die Backform mit Butter einfetten und die Frischkäse-Kürbis-Masse hineingeben.
5. Den Pudding im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 40–45 Minuten backen.
6. Den fertigen Pudding abkühlen lassen. Mit Kondensmilch beträufeln und mit frischen Cranberries und Minzzweigen garnieren.

Guten Appetit!



Kindheits-erinnerungen



Wenn ich an meine Kindheit zurückdenke, dann sind es vor allem die Weihnachtsabende, die mir bis heute tief im Herzen geblieben sind. Es war jedes Jahr das gleiche Ritual und doch fühlte es sich immer wieder wie ein kleines Wunder an.

Alles begann mit dem gemeinsamen Gang in die Kirche. Meine Schwester und ich stapften dick eingemummelt durch die kalte Dezemberluft, während unsere Eltern uns an die Hand nahmen. Der Atem bildete kleine Wölkchen und da war in uns diese ungeduldige Vorfreude, die fast größer war als wir selbst. In der Kirche brannten unzählige Kerzen, und die Lieder der Weihnachtsmesse erfüllten das Gemäuer – wir versuchten still zu sitzen doch unsere Gedanken waren längst bei dem, was zu Hause noch vor uns lag. Daheim angekommen wurde unsere Geduld auf eine harte Probe werden. Die Bescherung – das war für uns das große Highlight – doch vorher wurden die Speisen für das Festmahl vorbereitet. Nach polnischer Tradition standen da Mohnnudeln, duftende Suppen, Fischgerichte, Knödel und Krautsalat auf dem Plan.

Besonders aufregend war für uns Kinder der Fisch: Er wurde damals lebend gekauft und schwamm zwei Tage lang in unserer Badewanne. Für uns war das jedes Mal ein Erlebnis – fast so, als hätten wir für kurze Zeit ein ungewöhnliches Haustier, bevor er dann zum Festmahl wurde.

Damals gab es die Geschenke noch vor dem Essen. Kurz davor schickten uns die Eltern ins Badezimmer. „Seid ganz still, macht das Licht aus – der Weihnachtsmann kommt gleich!“ Wir gehorchten, mit klopfendem Herzen und spitzen Ohren. Durch den kleinen Spalt unter der Tür versuchten wir zu erspähen, was draußen geschah. Meist erhaschten wir nur die großen, schweren Schuhe, die über den Boden stapften. Doch das reichte, um den Zauber vollkommen werden zu lassen. Wir glaubten daran, ohne zu zweifeln – und genau diese Magie war es, die Weihnachten so besonders machte. Und dann kam der Moment: „Ihr dürft rauskommen.“ Vorsichtig öffneten wir die Tür – und da lagen sie plötzlich, die Geschenke, funkelnd unter dem geschmückten Baum. Es war, als wären sie aus dem Nichts erschienen. Wir staunten, packten vorsichtig die bunten Päckchen aus und hielten unsere neuen Schätze stolz in den Händen.

Doch Weihnachten war nicht nur die Bescherung. Es war auch das gemeinsame Miteinander, das wir mit einer Tradition begannen, die wir bis heute pflegen: die Oblate.

Jeder ging zu jedem, brach ein kleines Stück ab, sprach Wünsche für das neue Jahr aus und reichte es weiter. Es war ein leises, inniges Ritual – voller Wärme und Nähe. Erst danach durfte das Festmahl beginnen. Und wenn ich heute daran denke, dann spüre ich noch immer diesen Zauber. Manche Abläufe haben sich verändert – heute gibt es die Bescherung nach dem Essen – aber das Herz der Tradition, die Liebe, die Gemeinschaft, das Staunen... das ist bis heute geblieben. Weihnachten war damals Magie – und ist es, tief in mir, noch immer.

Toni Lück mit Schwester Romina

Toni Lück
GLOBUS Ludwigshafen

Am Tag vor Heiligabend sagt das kleine Mädchen zur Mama: „Ich wünsche mir zu Weihnachten ein Pony“. Die Mama erwidert: „Alles klar, morgen gehen wir zum Friseur.“

Schokokeks-Trifle

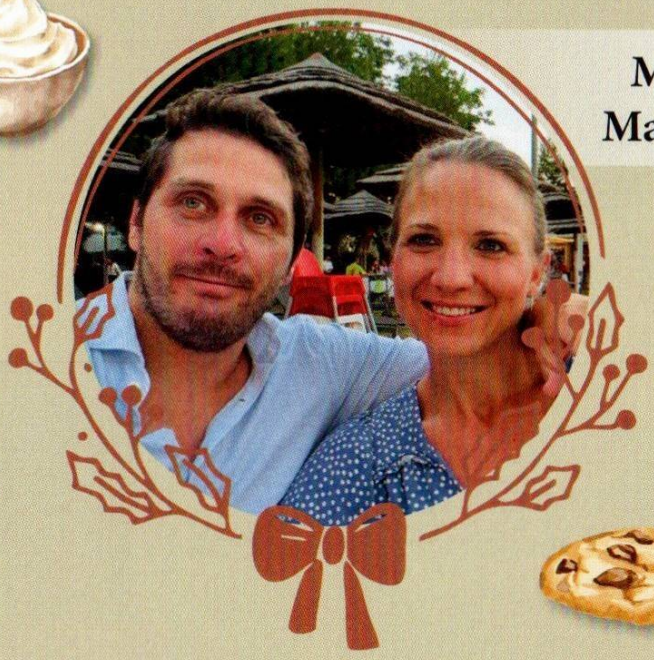
Seinen Ursprung hat unser Rezept eigentlich in einem Honigkuchen-Trifle. Zum ersten Mal ausprobiert haben wir es vor vielen Jahren, als wir zusammen mit Freunden das erste Weihnachtsfest ganz alleine ausrichteten. Jeder brachte etwas für das Festmahl mit – und wir waren für die Nachspeise zuständig.

Da wir weder Honigkuchen noch Glühwein-Zwetschgen mochten, haben wir kurzerhand unsere Lieblingskekse aus Schokolade und fruchtige Kirschen verwendet. Das war vor 14 Jahren – und seitdem gehört dieses Keks-Trifle fest zu unserem Weihnachtsfest.

Es ist zu einem kleinen Familienritual geworden, das Jahr für Jahr die Adventszeit versüßt. Besonders schön: Auch Kinder können begeistert mithelfen. Das Rezept ist kinderleicht – auch wenn unsere Kleinen dabei meist mehr naschen als helfen.

Zutaten:

- 1 Glas Kirschen
- 250 g Mascarpone
- 250 g Joghurt
- 250 g Schmand
- 50 ml Orangensaft
- 1 EL Puderzucker
- 1/2 TL Zimt
- 1 Packung Kekse (z.B. Schoko-Cookies)
- 4 große Gläser

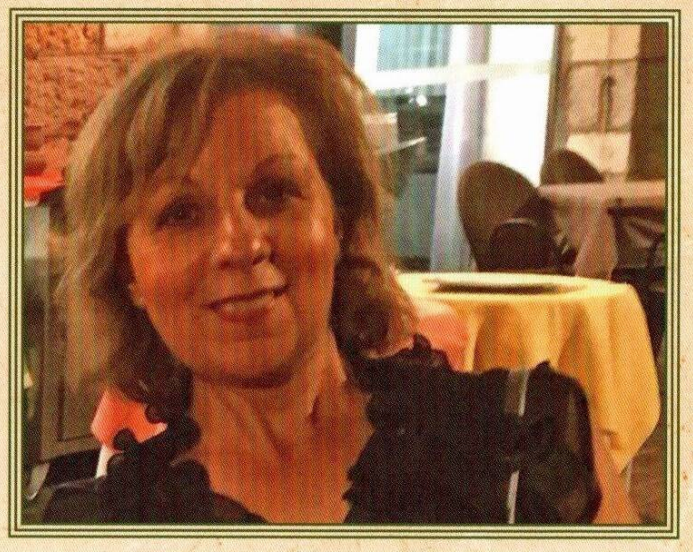


Margarete & Matthias Bruch

Zubereitung:

Mascarpone, Joghurt, Schmand und Orangensaft verrühren. Puderzucker und Zimt hinzufügen. Kirschen abgießen und Kekse in große Stücke brechen. Ein großes Glas nehmen und mit etwas Crème befüllen, dann ein paar Kirschen darüber geben und mit den Keksstücken bestreuen. Das ganze wiederholen, so dass mindestens zwei Schichten entstehen.

Lauch-Schinken-Quiche



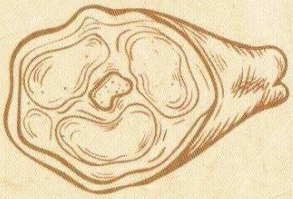
Monika Rauber
Globus-Stiftung

Für den Teig:

- 125 g Magerquark
- 1 Ei
- 5 EL Öl
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 1 TL Gewürzmischung nach Belieben

Für den Belag:

- 4 Stangen Lauch
- 300 g Schinkenwürfel (Kochschinken oder Schinkenspeck)
- 1 EL Öl
- 200 g Saure Sahne
- 200 g Crème fraîche
- 3 Eier
- Gewürze nach Belieben



Zubereitung:

1. Zutaten für den Boden zu einem geschmeidigen Teig verkneten, ausrollen und eine mit Mehl bestäubte Tarte-Form damit auslegen.
2. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden.
3. Schinkenwürfel und Lauchringe in einer Pfanne mit 1 EL Öl ca. 5 Min. dünsten und nach Geschmack würzen, leicht abkühlen lassen.
4. Die Masse auf dem Teigboden verteilen.
5. Saure Sahne, Crème fraîche und Eier verquirlen, nach Geschmack würzen und auf die Lauch-Schinken-Masse gießen.
6. Bei 170 °C ca. 1 Std. mit Ober- und Unterhitze backen.

Die Quiche warm oder auch kalt genießen!

„Der eine wartet, dass die Zeit sich wandelt, der andere packt sie kräftig an und handelt."

Dante

Nächstenliebe: **globus-stiftung.de**